

CULURGIONIS ALLA SEUESE

Ingredienti:

Per la pasta: 500g. di semola*, 200ml di acqua, 1 cucchiaio sale grosso.
* variante: 250 g. di farina 00 e 250 g. di semola.

Per il ripieno: 250 g. di patate vecchie o a pasta gialla, strutto, casevita, 3 – 5 foglie di menta secche, 1 cucchiaio di pecorino sardo grattugiato, 1 cucchiaio di farina 00, 2 – 3 spicchi d'aglio, pepe.

La preparazione:

Per prima cosa mettere le patate a bollire in abbondante acqua salata. Sciogliere il sale in acqua tiepida. Nel mentre che cuociono le patate, iniziare a preparare la pasta. Con la semola fare la fontanella, versando all'interno l'acqua tiepida con il sale sciolto ed impastare per bene. far sciogliere lo strutto, soffriggendo leggermente gli spicchi d'aglio. Quando le patate sono pronte, scolarle e pelarle. Dopo aver pulito le patate ed ancora calde, schiacciarle assieme al casevita con lo schiacciapate direttamente in un porta pasta. Aggiungere lo strutto, pepe a piacere, le foglie di menta sfarinate, il pecorino e la farina. Impastare tutto per bene. Lavorare un po' la pasta e fare una sfoglia non molto fine, e con un bicchiere infarinato ricavare tanti dischi. Dopo aver fatto i dischi, riutilizzare la pasta rimasta ripetendo il procedimento sino a finire tutta la pasta. Mettere poi, all'incirca ½ cucchiaio di impasto su ogni disco e piegare e richiuderli con la classica spiga di grano. Quando tutti i culurgionis sono pronti, posarli su vassoi leggermente infarinati e lasciar riposare per circa 1 ora. Dopo circa 40 minuti iniziare a mettere una grande pentola d'acqua a bollire. Versarli e girarli leggermente con un mestolo di legno.

Piatti Sardi

Aspettare che i culurgionis salgano a galla, e poi aspettare 3 – 5 minuti.

Dopodichè si possono iniziare a cogliere ad uno ad uno, evitando di romperli per non far finire tutto il ripieno nell'acqua di cottura.

Per servire a tavola ci sono due varianti.

- 1) "alla antica", come si preparavano prima: mettere sul vassoio di portata tanto pecorino sardo grattugiato, e poi adagiare delicatamente i culurgionis. Poi, subito dopo fare ancora una nevicata abbondante di formaggio sopra di essi. Senza aggiungere altro dopo. "In Bianco"
Secondo la tradizione si mangiavano in bianco.
- 2) variante, come si preparano adesso: mettere sul vassoio di portata tanto sugo di pomodoro ed una bella nevicata di pecorino sardo grattugiato, adagiare delicatamente i culurgionis. E dopo si versa del sugo sopra i culurgionis e poi ancora formaggio grattugiato.

Portare a tavola e servire i culurgionis sui piatti da portata.

